秋弁

～旬の食材を添えて～



　　お品書き

前菜

・だし巻き卵

・海老とオクラ　胡麻クリーム

・蛇腹胡瓜の三杯酢

煮物　（炊き合わせ）

・里芋・ねじ梅人参・いんげん

・しいたけ・がんも　　　　　　　　　　　※みょうがは入りません

焼物

・鮭のホイル焼き　　　　　　　　●アレルギー食品：卵、海老

・薩摩芋きんとん　　　　　　　　●チケット販売場所：６号館１階

・蓮根チップス　　　　　　　　　●チケット販売日時：

・菊花大根　　　　　　　　　　　　１０月１５日（金）１２時４５分

御飯　　　　　　　　　　　　　　　１０月１８日（月）１２時４５分

・炊き込みご飯　　　　　　　　　●弁当受け渡し場所：６号館１階

【しいたけ　人参　牛蒡　鶏肉】　●弁当受け渡し日時：

香物　　　　　　　　　　　　　　　１０月２１日（木　１２時４５分

・大根の漬物　　　　　　　　　　●値段：６００円

料理長　　　　　　　　副料理長

藤田　悠太郎　　　　林　晃輝　渋谷　晃輝